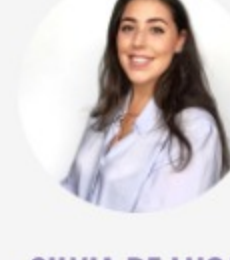


23 MAGGIO 2025



SILVIA DE LUCA

Formatasi tra Palermo e Tunisi, è laureata in Comunicazione pubblicitaria all'Università degli Studi di Palermo. La sua passione per il cinema e l'arte ha trovato spazio all'interno della redazione di BE Sicity Mag, con la quale è scoccato l'amore a prima vista nel marzo del 2024. Da allora avete letto le sue parole sul sito web di BE.

ULTIMI ARTICOLI



BE PROMOTION

CON DINAMICA IL FUTURO DELL'EDILIZIA È SU CORDA: DA PALERMO A OLTRE I CONFINI



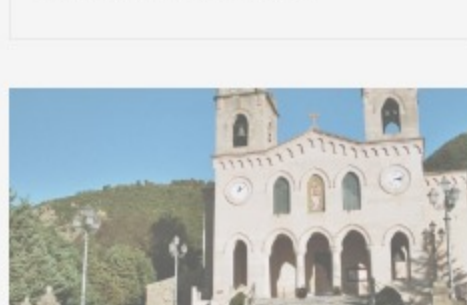
SOCIETÀ

RUBIO E RUIZ DOMINANO IL FIP SILVER DI PALERMO: SPETTACOLO E RECORD A MONDELLO



SOCIETÀ

COSTANZA VERONA, LA PALEMITANA CHE HA RIPORTATO L'ITALIA SUL PODIO DEL BASKET EUROPEO



FOOD & WINE

JOOP 2025, VENTI OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA SICILIANI PRONTI A CONQUISTARE IL GIAPPONE GRAZIE A CONFIMPRESE PALERMO E IRVO

Venti aziende siciliane si preparano a volare in Giappone per il JOOP 2025, il prestigioso concorso giapponese dedicato all'olio extravergine d'oliva. L'iniziativa è promossa da Confimprese Palermo e IRVO

Tempo di lettura stimato: 3 min.



È stata presentata giovedì 22 maggio, nei locali di Confimprese Palermo, la nuova iniziativa di internazionalizzazione dell'olio d'oliva siciliano, promossa proprio dall'associazione in partnership con IRVO: il JOOP 2025, Japan Olive Oil Prize. Si tratta di un concorso internazionale dedicato alla promozione degli oli extra vergine di oliva provenienti da tutto il mondo. Lo scopo è quello di facilitarne la promozione presso le istituzioni pubbliche e private, i canali di distribuzione commerciale e i consumatori del Giappone, il paese leader in Asia per il consumo di EVO. A illustrare i dettagli del progetto Giovanni Felice, Presidente di Confimprese Palermo e il Commissario dell'IRVO (Istituto Regionale del Vino e dell'Olio), l'avvocato Giuseppina Mistretta.

L'olio siciliano arriva in Giappone con il JOOP 2025

Il concorso internazionale è stato aperto a produttori, associazioni di produttori e distributori autorizzati di Olio Extra Vergine di Oliva o Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato prodotto nel 2024/2025. I candidati hanno dovuto soddisfare una produzione minima. In particolare, un lotto omogeneo di almeno 500 chili per tipo di Olio Extra Vergine di Oliva presentato e un lotto omogeneo di almeno 100 chili per tipo di Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato presentato. Gli oli extra vergine di oliva ammessi al JOOP 2025 verranno poi divisi in tre categorie: Delicato; Medio; Forte. L'Olio Extra Vergine di Oliva Aromatizzato costituirà una categoria a parte. La giuria di JOOP 2025 è composta da alcuni degli esperti più qualificati al mondo e le attività formative e promozionali coinvolgono ospiti di alto livello, influencer e media prestigiosi del settore.

"Già da diverso tempo, Confimprese Palermo sta tentando di favorire i rapporti e gli scambi commerciali tra la Sicilia e i paesi del Sud Est asiatico, in particolare Giappone e Cina" ha spiegato a BE Sicity Mag il Presidente di Confimprese Palermo, Giovanni Felice. "In occasione dell'Expo di Osaka abbiamo deciso di avviare una serie di iniziative con l'obiettivo di far conoscere i nostri prodotti. In quest'ottica, il JOOP 2025 ci è sembrato un'ottima vetrina per gli oli siciliani".



Sono venti le aziende partecipanti al JOOP 2025, di cui sei aziende da Trapani, cinque da Agrigento, quattro da Palermo, due da Caltanissetta, una da Siracusa e una da Enna. Confimprese Palermo provvederà a inviare i campioni, composti da due bottiglie da mezzo litro per ciascuna azienda. Nei termini del concorso e grazie anche alla partnership con IRVO, la partecipazione sarà gratuita per queste ultime. "Gli imprenditori siciliani hanno aderito con entusiasmo e contiamo che possano riuscire a sfondare il mercato internazionale. È un'opportunità importante per fare conoscere le nostre migliori etichette di olio nei mercati orientali" ha commentato Giuseppina Mistretta, Commissario IRVO.



Il successo del Made in Sicily

Il premio JOOP 2025 sarà assegnato il 13 giugno a Tokyo e l'elenco dei vincitori comunicato sui canali ufficiali del concorso. La Sicilia non può che fare il tifo per le sue aziende. Come racconta Giovanni Felice, Presidente di Confimprese Palermo, "già nel 2023 ad aggiudicarsi il premio era stato un produttore siciliano, speriamo di poter replicare questo successo anche quest'anno". "Siamo certi - ha aggiunto Felice - che ciò possa anche contribuire a rafforzare il turismo portando beneficio all'intera Regione. L'olio, il vino e la nostra produzione di ortofrutta hanno una forte componente culturale e ciò fa la differenza. La Sicilia, come i frutti della sua terra, è impregnata di storia e cultura e ciò ha un forte impatto sul pubblico estero". Confimprese Palermo, dunque, si sta impegnando in un'operazione a 360 gradi grazie anche alla partecipazione di IRVO, l'Istituto Regionale del Vino e dell'Olio.

Giuseppe Pellerito, Vice presidente di Confimprese Palermo, ha commentato con entusiasmo l'iniziativa: "Il JOOP non è solo un concorso, è una vetrina di qualità, un punto di incontro tra culture, nonché un banco di prova che premia il lavoro serio, la passione e l'identità autentica di chi produce olio con criteri di eccellenza". È della stessa idea Giuseppina Mistretta: "JOOP 2025 non è altro che un trampolino di lancio per avvicinarci al mercato asiatico, già molto interessato ai prodotti siciliani. Tra le venti imprese siciliane che sono pronte per gareggiare in Giappone, ci sono anche alcune piccole e medie imprese, a dimostrazione di come i produttori siciliani siano interessati a conoscere e aprirsi a nuovi mercati".

100 BE Anni di storia. Anni di storie. SPECIALE AEROPORTI SICILIANI

TAGS: JOOP 2025

Condividi questo articolo sui tuoi social

SCOPRI TUTTO IL BELLO DELLA SICILIA, DIRETTAMENTE NELLA TUA INBOX! Unisciti alla nostra community e ricevi ogni settimana consigli di viaggio, curiosità, eventi, oroscopo e sapori autentici dell'isola. Non perderti nulla di ciò che rende la Sicilia unica!

EMAIL: Inserisci la tua mail ISCRIVITI

CUSTODI DELLA TERRA SCOPRI DI PIÙ

- LEGGI ANCHE: IL GELATO GASTRONOMICO CONQUISTA LA SICILIA: I GUSTI PIÙ STRANI, DALLA ZUCCA AL PARMIGIANO; AL VIA "GUSTORIE DI SICILIA", LA MANIFESTAZIONE CHE RACCONTA LA GASTRONOMIA SICILIANA A CASTELLAMMARE DEL GOLFO; GLI OLI SICILIANI CONQUISTANO IL GIAPPONE AL CONCORSO JOOP: LE 14 AZIENDE PREMIATE; IL PANE DELL'ANNO È QUELLO "CUNZATO" MESSINESE: IL PREMIO ASSEGNATO DAL GAMBERO ROSSO; TASCA D'ALMERITA ENTRA TRA I MARCHI STORICI NAZIONALI: ORGOGLIO SICILIANO TRA VIRGEO E STORIA; ARANCIA ROSSA PROTAGONISTA A MILANO: L'APERITIVO DIVENTA SALUTARE; CIBI CHE AIUTANO A MIGLIORARE L'UMORE (E LA DIGESTIONE)

DAL 1910 UN'ICONA DI TRADIZIONE E GUSTO NEL CENTRO DI PALERMO Di Martino

Acquista la tua copia digitale >>> CLICCA QUI

FOOD & WINE: A SALENTO, LA NONA EDIZIONE DELLA GIORNATA DELLE DONNE DEL VINO; LIFESTYLE: CONCRETI IN SICILIA A LUGLIO 2025; BEAUTY: FOMO, COS'È LA FALSA DI "PERDERSI QUALCOSA"; MODA: SICILY FASHION WEEK IN PASSERELLA; TRAVEL: NEL CUORE DELLE MADONNE, TRA FINE E SILENZIO.

CONTATTI BE SicityMag

SOCIETÀ | LIFESTYLE | FOOD & WINE | OROSCOPO | BEAUTY & WELLNESS | ARTE & CULTURA | TRAVEL | MODA | DESIGN | KIDS | BE PROMOTION